

Seminarprogramm für Sonntag, 06.11.2011

Anmeldung und Treffpunkt: Stand Nr. G24

13.30 Uhr Professionelles Weinverkosten

Schmeckt oder schmeckt nicht! Darum dreht sich natürlich alles beim Weingenuss. Doch darüber hinaus ist es sinnvoll, sich bewusster mit Wein zu beschäftigen. Mit einigen Grundkenntnissen und etwas Systematik kann man Weine deutlich besser miteinander vergleichen und beurteilen, ob die Weine z. B. typisch, ihr Geld wert oder von einfacher oder sehr hoher Qualität sind. 30 minütiger Workshop mit zwei Weinen.

14.30 Uhr Südliche Weinstrasse

Hier an der Südlichen Weinstrasse, im Süden der Pfalz, gedeiht Wein ausgezeichnet. Dafür sorgt die Sonne, die stolze 1800 Stunden im Jahr bei uns scheint. Dafür sorgen die idealen Böden, die unsere Rebsorten hier vorfinden und unsere Winzer, die ihren Rebstöcken nur das Beste mitgeben. Die Kunst unserer Kellermeister lässt aus Trauben voller feinsten Aromen erstklassige Weine entstehen. Allesamt Weine zum Genießen auf gute pfälzische Art. Wenn Sie mehr über das gelobte Land wissen wollen, melden Sie sich zu unserer Besucherführung an. Wir freuen uns auf Sie. Zum Wohl. Die Pfalz.

15.30 Uhr Pinot Noir - ein internationaler Vergleich

Weine dieser Rebsorten faszinieren und polarisieren. Machen Sie sich doch einfach Ihr eigenes Bild! Wir verkosten und diskutieren über Pinot Noir aus drei Kontinenten. 30 minütiger Workshop mit drei Weinen.

16.30 Uhr "Guter Wein"

Was ist eigentlich ein guter Wein? Ein Wein, der gut schmeckt?
Ein Wein, der hohe Bewertungen erhält? Ein Wein, der am nächsten Tag keinen Kater verursacht? Oder ein Wein, der unverwechselbar ist und seine Herkunft zeigt?
Ein Wein, der besonders intensiv und beeindruckend ist? Ein Wein, der Lust auf das nächste Glas macht? Oder ein Wein der besonders teuer ist?
30 minütiger Workshop mit drei Weinen.

Die Seminare werden Ihnen
präsentiert von:

